

La ricetta del Mese...

da Le ultime delle Valli Unite – Agosto 2020

Insalata di trippa tiepida.



Per 4 Persone

600 g di trippa mista
1 carota, 1 gambo di sedano e 1 cipolla bianca.
200gr di fagioli secchi,
1 mazzetto di prezzemolo
aceto balsamico
olio evo
sale, pepe

Fate bollire la trippa per 2 ore; introducetela in una pentola colma d'acqua in cui unirete una carota, una cipolla bianca e un gambo di sedano. Una volta cotta, fatela raffreddare e tagliatela a strisce fini.

Nel frattempo cuocete i fagioli, che avrete avuto cura di ammollare la sera prima, scolateli e uniteli alla trippa in una ciotola capace.

Affettate a rondelle non troppo sottili la cipolla rossa, tritate finemente il prezzemolo e versateli nella ciotola.

A questo punto condite con il sale, l'aceto balsamico e abbondante olio. Una generosa macinata di pepe. Non servire freddo ma tiepido.